

# Штоллен

Мука в опаре: 25%

Ингредиенты	Рецептура	
	З заготовки, г	%
<b>ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	430	100
Вода	73	17
Молоко	47	11
Соль	7,3	1,7
Патока мальтозная	7,3	1,7
Сахар	43	10
Яйца	47	11
Цедра лимона	4,3	1
Цедра апельсина	4,3	1
Смесь специй*	3,9	0,9
Сливочное масло	237	55
Пропитанные ромом фрукты	430	100
Дрожжи:		
прессованные	52	12,1
инстантные сухие	17,2	4
<b>Общий выход</b>		
теста	1351,5	322,4

## ЗАМОЧЕННЫЕ В РОМЕ СУХОФРУКТЫ

Изюм	185,3	100
Цукаты из апельсиновой корки	55,6	30
Цукаты из лимонной корки	83,4	45
Миндаль	74,2	40
Ром	31,5	17
<b>Всего</b>	430	232

\* Смесь специй: равные части корицы, кардамона, мускатного ореха, гвоздики и душистого перца.

---

**ОПАРА**

Пшеничная мука высшего сорта	108	100
Вода	73	65
Дрожжи:		
прессованные	0,3	0,3**
инстантные сухие	0,1	
<b>Всего</b>	<b>181</b>	

---

\*\* по отношению к муке в опаре

**ТЕСТО**

Пшеничная хлебопекарная мука	323
Опара вся	181
Молоко	47
Соль	7,3
Патока мальтозная	7,3
Сахар	43
Яйца	47
Цедра лимона	4,3
Цедра апельсина	4,3
Смесь специй*	3,9
Сливочное масло	237
Пропитанные ромом фрукты	430
Дрожжи:	
прессованные	51,9
инстантные сухие	17,1
<b>Всего</b>	<b>1351,5</b>

---